Velouté de champignons

5mn réalisation - 10mn cuisson – 4 personnes

250gr champignons + ½ l. bouillon de légumes + 250gr lait + 40gr beurre
40gr farine + 100gr crème fraîche + ½CC sel + ¼ CC poivre

* Ôter les bouts terreux des champignons et les passer sous l'eau dans une passoire, en les remuant = le sable tombe.
* Mettre bouillon (qui peut être confectionné à base de cubes), lait, crème, beurre, farine, sel, poivre et régler **6mn à 100°C, vit. 4**.
* A l'arrêt de la minuterie, ajouter les champignons et programmer à nouveau **4mn à 100°C, vit.4**.
*** Ajouter 20gr de Ricard, 2mn avant la fin de la cuisson, pour donner un parfum encore plus raffiné.

Velouté de courgettes

5mn réalisation – 16mn cuisson – 4 personnes

500gr courgettes + 1 oignon + 1 gousse d'ail + 30gr de beurre
½ l. de bouillon + 3CS de farine + sel + poivre + 100gr crème liquide

* Eplucher l'oignon et l'ail et couper l'oignon en quatre.
* Laisser tomber l'oignon et l'ail sur les couteaux tournant à **vit.6**.
* Ajouter le beurre et régler **3mn à 90°C, vit.1**.
* Laver les courgettes soigneusement, les couper en morceaux et les ajouter dans le bol. Mixer **6 sec. à vit.4**.
* Ajouter le bouillon, la farine, le sel et le poivre et régler **6mn à 100°C, vit.4**.
* A la fin de la cuisson, ajouter la crème et si nécessaire de l'eau.
* Mélanger **1mn à 100°C, vit.4**, servir aussitôt.

created by free version of DocuFreezer

Velouté de courgettes au thym

5mn réalisation – 8mn cuisson – 4 personnes

400gr courgettes + 200gr lait concentré non sucré
4 gobelets d'eau + 1CS rase thym + 1 Kub Or + poivre

* Laver les courgettes soigneusement, les couper en morceaux et les ajouter dans le bol. Mixer **6 sec. à vit.4**.
* Ajouter les autres ingrédients et régler **8mn à 100°C**, **vit.4**.
* Mélanger **1mn vit.6,** poivrer et servir aussitôt.

Crème de céleri et courgettes

1mn réalisation – 13mn cuisson – 4 personnes

3 branches céleri + 3-4 courgettes moyennes + 1 cube bouillon de poule
1l eau + 1 tomate + 1 oignon + 1 gousse ail + coriandre
sel + poivre + huile d'olive

* Eplucher l'oignon et le couper en 4, puis le laisser tomber sur les couteaux tournant à **vit.6**. Ajouter l'huile d'olive et régler **3mn à 90°C, vit.1**.
* Laver les courgettes soigneusement, les couper en morceaux et les ajouter dans le bol avec le reste des ingrédients et régler **10mn 100°vit.4.**
* N'assaisonner qu'en fin de cuisson. Mixer **1mn turbo.**

08/04/2003

mn réalisation – mn cuisson – 4 personnes

created by free version of DocuFreezer